



FICHE TECHNIQUE

Domaine
Serge Dagueneau
&
Filles

Wijn	Serge Dagueneau & Filles Pouilly-Fumé tradition
Producent	Valérie Dagueneau
Website	www.s-dagueneau-filles.fr
Herkomst	St- Andelain, Loire, departement Cher, Frankrijk
Classificatie	A.C. Pouilly-Fumé
 Biologisch	En conversion, per 2024 biologisch gecertificeerd.
 HVE	Exploitation de Haute Valeur Environnementale. (duurzaamheidscertificaat)
Bodem	Vuurstenen en kalkhoudende leem 'terres blanches' genaamd. In tegenstelling tot 'les Loges' tref je in de bodem van 'les Berthiers' een wat hoger leemaandeel aan. Hierdoor zijn de wijnen van Dagueneau kloeker van stijl en daardoor misschien wat completer van structuur en smaak.
Druivenras	Sauvignon blanc (blanc fumé)
Vinificatie	Na de handmatige oogst worden de druiven direct geperst en vervolgens voor 24 uur sterk gekoeld. Dan is er de vergisting onder temperatuurcontrole in rvs-kuipen. Hierdoor wordt een maximum aan extract en geur in de wijn verkregen. Dan volgt een periode rusten op de fijne lie en tot slot een lichte filtering. Het resultaat is een complex en fris geurende witte wijn met een mineralige smaak. De Pouilly Fumé wordt na acht à tien maanden op fles gebracht.
Serveertemperatuur	10 °C
Smaakomschrijving	U ruikt en proeft indrukken van kruisbessen, sappige druiven, frisse appels en tropisch fruit als passievrucht en grapefruit en grote mineraliteit. Sappig en geprononceerd in de smaak, wat breder en complexer dan de gemiddelde Pouilly-Fumé.
Kenmerken	Categorie: volle, aromatische, droge witte wijn. <i><u>Traditioneel wijngoed vol verrassingen!</u></i>
Wijn-spijs suggestie	Fruits de mer, pot au feu van vis, forel à la meunière en kip van de grill.
Informatie producent	Het historisch perspectief van een wijnbedrijf wordt vaak verteld vanuit de man. Hier bij de familie Dagueneau was het overgrootmoeder Léontine die in 1889 hier in St-Andelain aan de Loire de eerst druivenstokken plantte. Na het overlijden van zus Florence staat Valérie, de jongste dochter van Serge, alleen aan het roer van het 17 hectare grote familiebedrijf. Vader Serge is als klusjesman nog dagelijks aanwezig, maar met de wijn bemoeit hij zich niet meer. Valérie heeft veel van haar kennis opgedaan in de stages die zij doorlopen heeft tijdens haar studie oenologie. Toch was het haar vader Serge die haar de fijne kneepjes van het vak bijbracht. De filosofie van hem, is zij blijven gebruiken 'Het uitbannen van kunstmest en bestrijdingsmiddelen om zo een vitale voedingsbodem te creëren voor een sterke druif'. Het respect voor terroir en traditie is haar dan ook met de papepel ingegoten. Ze weet dan ook donders goed dat het erfgoed haar gegeven, met respect behandeld dient te worden. In 2015 was de nieuwbouw van de kelder, vinificatieruimte en proeflokaal afgerond. Dit gaf de mogelijkheid om nog professioneler te werken. Verder kwam er een prachtige proefruimte voor passanten en buitenlandse gasten. Het bedrijf is klaar voor de toekomst.

FICHE TECHNIQUE

Domaine
Serge Dagueneau
&
Filles

Extra

Deskundigen zijn het nog steeds niet met elkaar eens waar het 'fumé' van 'Pouilly Fumé' naar verwijst. Serge de vader van Valérie is ervan overtuigd dat dit slaat op de wolkige waas die de schil van de druif bij rijpheid bedekt. Anderen vinden weer dat als je de druif opensnijdt deze een wolkig uiterlijk vertoont. Weer anderen houden het op de 'goût de pierre à fusil', oftewel de geur en smaak van vuursteen in de wijnen uit dit gebied. U mag zelf kiezen!

